41e Année. — Tome LXXXVI N° 2228 Paris, 11 Mars 1937

REVUE DE VITICULTURE

PIERRE VIALA : SA CARRIÈRE VITICOLE ET SCIENTIFIQUE (1)

Mesdames, Messieurs,

M. Marsais, le disciple du maître éminent dont nous honorons la mémoire, vous a montré en Pierre Viala le professeur et le chef de laboratoire. Il a évoqué, dans ses souvenirs personnels, la cordialité des rapports qui existaient entre ce savant arrivé au sommet des honneurs et ses collaborateurs immédiats. Et vous avez mesuré en l'écoutant, la vénération dont les élèves de Viala entourent le nom de leur ancien professeur.

M. Schribaux qui, lui aussi, a enseigné en cette maison et aux mêmes élèves, nous a exposé, avec l'émotion d'un ami de longue date, la physionomie d'un Viala, homme de sciences, mais en même temps viticulteur praticien, s'efforçant de grandir notre enseignement agricole en montrant la beauté des problèmes qui se posent en agronomie et en s'efforçant de relier la technique à la science pure. Il nous a exprimé les sentiments profonds de l'Académie d'Agriculture pour celui qu'elle avait accueilli très jeune et qui, après avoir été son Président, fut aussi son doyen. Laissant parler son cœur, il vous a dévoilé le côté sentimental de l'homme privé, vivant dans une atmosphère familiale très intime, entouré d'une compagne dévouée et de deux fils appelés à un avenir brillant.

M. Leclanche, enfin, vous a parlé de l'homme de science transportant à l'Institut les questions de pathologie viticole auxquelles il se consacrait avec passion. Au nom de cette Académie qui s'honorait de le compter parmi ses membres éminents, il vous a dit que Pierre Viala a bien mérité de la Science qui fût son inspiratrice de chaque jour.

Il appartient maintenant au Ministre de l'Agriculture de rendre hommage à l'homme qui, issu d'une famille de vignerons de Laverune dans l'Hérault, pour laquelle il conservait une profonde affection filiale, sut, par son labeur opiniâtre, conquérir les titres scientifiques les plus élevés, arriver à l'Institut de France, sans jamais se détacher de cette vigne qui avait bercé son enfance du bruissement des pampres en été, du chant des vendangeurs à l'automne, et qu'il s'empressait de revoir dès que ses travaux officiels lui laissaient quelques loisirs.

Né en 1859 dans le petit village viticole de Laverune, à quelques kilomètres de Montpellier, Pierre Viala tout enfant aimait à parcourir les vignes avec son père, praticien réputé. Son esprit d'observation se développait vite sous les directives paternelles. C'était l'époque bénie pour ces grandes étendues méridionales où la vigne française régnait en maîtresse, payant en récoltes splendides les soins attentifs des viticulteurs.

(1) Discours de M. le Ministre de l'Agriculture, lu par M. Ch. Brasart, directeur, le 11 février 1937, à l'Institut national agronomique.

Son intelligence fut remarquée par l'instituteur, heureux de préparer un avenir brillant à un enfant du pays. Sur ses conseils, le vigneron Viala s'imposait le sacrifice d'envoyer son fils au Lycée de Montpellier. A 13 ans, il entrait en neuvième. Mais très vite au courant de cet enseignement nouveau pour lui, il y brillait parmi les meilleurs élèves.

Bientôt son amour pour la viticulture le pousse à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, où il entre premier. Il y travaille avec acharnement. Tous les dimanches il retourne à Laverune, parcourt les coteaux, se mêle à cette population de vignerons travailleurs dont il aime la rude franchise.

Mais, en même temps, il se rend compte de l'utilité d'une solide formation scientifique pour pouvoir étudier les problèmes que pose en France l'apparition du Phylloxéra. C'est l'heure où la Faculté des Sciences collabore étroitement avec l'Ecole d'Agriculture, en cette vieille cité universitaire de Montpellier. Planchon et Foex étaient les grands maîtres dont le monde viticole international suivait les travaux avec intérêt. Les origines de l'invasion démontraient le rôle joué par les vignes provenant d'Amérique, qui semblaient bien avoir apporté l'insecte dans des collections. Le principe de la résistance de certaines espèces vivant avec le parasite sans en souffrir se posait. Pierre Viala commençait bientôt sa carrière comme préparateur de Foex, prenait une licence de sciences naturelles à la Faculté. Dans ce milieu d'hommes penchés sur la crise phylloxérique, il devait rapidement se faire connaître.

En 1886 il devenait professeur de viticulture à l'Ecole de Montpellier. L'Ecole vivait intensément la lutte contre le nouveau fléau. En 1887 le Ministre de l'Agriculture confiait à Viala la mission difficile d'aller étudier en Amérique les espèces de Vitis susceptibles de vivre avec l'insecte et de fournir peut-être des porte-greffe résistants. Et ce fut le succès. Ainsi étaient mises en évidence les qualités remarquables du jeune professeur qui avait su vaincre là-bas les difficultés accumulées sur sa route, puis ramener une documentation précieuse. Cette documentation est à la base des études magnifiques entreprises et poursuivies pendant 50 ans, depuis les vignobles de notre Languedoc jusqu'à la Champagne, depuis la France jusque dans les vignobles les plus éloignés de l'Europe, transportant partout la réputation de nos hommes de sciences et de nos viticulteurs éminents.

En 1890, Viala quitte l'Ecole de Montpellier et vient à l'Institut National Agronomique pour y enseigner pendant 40 ans la viticulture. Sa thèse de doctorat ès sciences soutenue en 1891 fit époque. Elle traitait du Pourridié de la vigne. C'était l'ascension vers la gloire ; l'Académie d'Agriculture, l'Académie des Sciences lui ouvraient bien grandes leurs portes. Les travaux de Pierre Viala ont été cités, en partie tout au moins, par les divers orateurs qui ont célébré sa mémoire. Ils sont si nombreux qu'on ne pourrait les énumérer tous ici.

Mais toujours, lorsque venaient des vacances, il se dirigeait vers Cournonterral, vers sa propriété du Clos des Pins. Là, il redevenait viticulteur et continuant sans interruption les études qui étaient sa vie, il travaillait au petit laboratoire aménagé dans son mas. Son domaine viticole était un champ d'études où il expérimentait les méthodes de culture qu'il enseignait.

Et la population laborieuse de ce pays ensoleillé lui rendait hommage. Il fut maire de Cournonterral, conseiller général, puis, pendant une législature, il représenta l'Hérault à la Chambre des Députés, s'appliquant à défendre les humbles viticulteurs et la profession d'où il était sorti pour devenir un savant éminent.

Il fit de grands efforts pendant son passage au Palais-Bourbon pour faire augmenter les ressources de nos laboratoires, les mettre au niveau des établissements scientifiques les mieux dotés. C'est que ses origines modestes lui faisaient mieux apprécier les bienfaits de la science, qu'il jugeait capable d'aider à résoudre bien des problèmes économiques ou sociaux.

D'autres que moi-même, avec la compétence que leur confère leur passé, ont pu préciser, dans la vie de Pierre Viala, les points les plus importants de son œuvre scientifique et viticole. Des amis ont pu nous émouvoir en rappelant les qualités de ce père de famille qui avait su inspirer tant d'affection aux siens. Le Ministre de l'Agriculture tient à célébrer ici l'exemple social que représente cette longue vie de labeur.

Pierre Viala était issu de cette démocratie paysanne, aussi attachée à la République qu'au sol de France. De l'Ecole primaire de Lavérune, il a su s'élever jusqu'à l'Institut de France par son travail et sa valeur personnelle.

Et pourtant, il était demeuré l'ami de ces rudes vignerons qui peinent toute l'année autour de leurs souches pour produire le vin de France.

En saluant, avec vous tous, la mémoire du savant professeur, de l'homme de laboratoire, dont les travaux ont été si utiles à la viticulture mondiale, du père de famille que les siens pleurent avec tant d'affection, je veux aussi rendre hommage au travailleur infatigable qui n'avait pas oublié ses origines.

Les vignerons de l'Hérault qui conduisaient Pierre Viala à sa dernière demeure, il y a un an, seront fidèles à son souvenir parce qu'ils savent bien que l'homme éminent, venant vivre si souvent au milieu d'eux, était, malgré les honneurs, resté un des leurs.

L'administration de l'Agriculture de son côté, conservera pieusement le souvenir de celui qui fut l'un de ses plus grands fonctionnaires.

G. Monnet,
Ministre de l'Agriculture.

PIERRE VIALA. LEÇONS A TIRER DE SON ŒUVRE (1)

Mesdames, Messieurs, Jeunes Gens,

Je ne reprendrai pas ici, après les belles paroles qui ont été prononcées, le résumé de la carrière de Pierre Viala.

Il y a seulement peut-être deux points sur lesquels je pourrai ajouter quelques mots.

D'abord, on vous a rappelé que Pierre Viala avait, parmi les premiers, compris l'importance de la recherche scientifique non seulement pour l'avenir in-

(1) Allocution prononcée le 11 février 1937, à l'Institut agronomique.

tellectuel du pays, mais même pour son avenir matériel, puisque la science crée des richesses réparties entre tous les hommes, leur assurant des libertés et des loisirs sans lesquels aucun de nous ne peut développer ce qu'il y a de précieux dans sa personnalité.

En second lieu, envisageons combien cet ami, qui demandait 1 milliard pour la recherche a lui-même fait gagner de milliards à la France par ses découvertes. Cet exemple nous montre combien nous sommes insensés, réellement, de ne pas jeter dans le sol des semences qui créeraient bien vite de nouvelles richesses.

Et précisément, je vais vous dire qu'il était de ceux qui ont prouvé tout ce que l'on peut devoir à la recherche pure et à la recherche dirigée, puisqu'il avait fait des recherches qui avaient un but précis pour le bien du pays.

Il a été lui-même un de ces hommes modestes qui, sans en avoir l'air, bouleversent une civilisation, qui modifient la face d'un pays, qui transforment la civilisation et grâce auxquels nous passons actuellement par une des phases les plus rapides de l'humanité, sans presque nous en rendre compte.

Dans un instant, nous verrons se projeter sur le tableau cette belle figure. Nous observerons pendant une minute le silence au cours de laquelle vous penserez à ce que nous devons à de tels hommes, qui ont tant fait pour l'avenir du Pays et pour le bien de l'Humanité.

JEAN PERRIN,

Sous-Secrétaire d'Etat à la Recherche Scientifique.

DE LA NOUVELLE TAXE UNIQUE A LA PRODUCTION (1)

Economie générale de la réforme

La loi du 31 décembre 1936 portant réforme fiscale, a eu pour but essentiel de supprimer l'impôt sur le chiffre d'affaires, lequel atteignait, depuis 1920 la généralité des producteurs et des commerçants ainsi que les intermédiaires.

Ce texte abolit également la plupart des taxes uniques instituées depuis 1925.

En définitive, la loi nouvelle en créant une taxe unique à la production substitue à une législation devenue extrêmement complexe, une taxe générale dont le taux est le même, quelle que soit la marchandise imposée et qui est perçue une seule fois, à la vente du produit fini, effectuée par le producteur.

Ainsi se trouvent libérés de tout contrôle un grand nombre de redevables.

Par ailleurs, les exonérations diverses qui caractérisaient l'ancienne réglementation sont pour la plupart maintenues, notamment en ce qui concerne les produits agricoles, les exportations et le régime des artisans.

Taux d'imposition. — On distingue deux taux :

1° *Taux de* 6 % (dont 0,30 au profit du fonds commun) applicable aux ventes faites par les producteurs (2) ou fabricants et les commerçants en même temps

(1) La présente étude a été exposée par l'auteur à la Société de Géographie commerciale, le 27 février 1937.

(2) Voir plus loin : « De la notion de producteur ».

producteurs ou fabricants, lorsque le montant de ces ventes dépasse annuellement 300.000 francs.

2° *Taux de* 2 % (dont 0,10 au profit du fonds commun). Ce taux intéresse les mêmes personnes que ci-dessus lorsque le montant annuel de leurs ventes ne dépasse pas 300.000 francs,

et s'applique, en outre :

— Aux affaires portant sur la consommation sur place ;

— Aux prestations et locations de services ;

— Aux opérations d'entreprises et des marchands de biens et assimilés ;

— Aux ventes d'articles d'occasion ou d'objets anciens ;

— Aux ventes d'eau, de gaz et d'énergie électrique faites à des exploitants de services publics assurant la distribution de ces produits ;

— Aux importations des produits visés aux deux derniers paragraphes ci-dessus ;

— Aux mélasses destinées aux éleveurs et aux préparateurs d'aliments mélassés pour la nourriture des animaux.

De la notion fiscale de producteur

Elle se dégage des précisions apportées par l'article 3 de la loi du 31 décembre 1936 et qu'il convient de rappeler :

Sont donc considérées comme producteurs :

— Les personnes ou sociétés qui, à titre principal ou à titre accessoire, fabriquent les produits envisagés ou leur font subir des façons comportant ou non l'emploi d'autres matières, soit pour la fabrication des produits, soit pour leur présentation commerciale ;

— Les personnes ou sociétés qui se substituent en fait au fabricant pour effectuer, soit dans les usines de celui-ci, soit même en dehors de ses usines, toutes opérations se rapportant à la fabrication ou à la présentation commerciale définitive desdits produits (mise en paquetage ou en récipients, expéditions, dépôts), que ce produit soit vendu ou non sous la marque ou au nom de ceux qui font ces opérations ;

— Les personnes ou sociétés qui font effectuer par des tiers, les opérations visées ci-dessus ;

— Les personnes ou sociétés qui vendent sous leur nom ou sous leur marque les produits dont il s'agit.

Quant au décret d'application, il a précisé qu'on devait entendre par producteurs tous ceux qui « fabriquent les produits, les façonnent ou les transforment « à titre de confectionneurs ou entrepreneurs de manufacture, en vue de donner « au produit sa forme définitive ou la présentation commerciale sous laquelle « il sera livré au consommateur pour être utilisé ou consommé par ce dernier. »

En d'autres termes, comme le précise Gardes (Revue du Chiffre d'affaires de février 1937, p. 28), le mot « producteur » pris dans son sens strictement fiscal désigne aussi bien le transformateur que celui qui vend un produit en l'état, mais sous sa marque.

Remarques. — I. On a vu que les producteurs bénéficient d'avantages divers

et qu'ils peuvent notamment recevoir, en certains cas, des produits en suspension de la taxe, étant bien entendu qu'ils demeurent assujettis, par ailleurs, à la taxe de 6 % sur leurs ventes, soit à un commerçant, soit à un consommateur ou assimilé.

Ces avantages peuvent néanmoins échoir à d'autres personnes qui devront, au préalable *prendre la position de producteurs.*

Ce sont :

— Les commerçants qui achètent des produits pour les revendre à d'autres fabricants ;

— Les commerçants exportateurs (en dehors naturellement des opérations de vente à l'exportation) ;

— Les artisans qui sont fournisseurs d'autres producteurs ;

— Les producteurs non artisans, mais dont le chiffre d'affaires annuel est inférieur à 300.000 fr.

II. En sens inverse, la loi a prescrit *l'obligation* de prendre position de producteur aux grands magasins vendant des objets fabriqués par eux pour un montant supérieur à 300.000 fr. Et la taxe de 6 % est due alors sur toutes les marchandises vendues par eux, qu'elles soient ou non de leur fabrication. Toutefois, la base de cette taxe est non pas le prix de vente au détail, mais ce prix affecté d'une réfaction fixée à 30 %.

En définitive :

Constituent des ventes à la consommation,

— Les ventes, à des producteurs de produits qui ne sont pas destinés à être revendus en l'état ou après transformation ni à être consommés par le premier usage ;

— Les livraisons à lui-même par un producteur, de produits reçus en suspension de la taxe et qu'il utilise pour des usages autres que les suivants : revente en l'état ou après transformation et non consommation par le premier usage ;

— Les livraisons faites à lui-même par un producteur, de produits extraits ou fabriqués par lui et qu'il utilise dans une entreprise, une affaire de prestation de services ou de ventes à consommer sur place.

Sont assimilées à des ventes à la consommation,

— Les ventes faites, pour l'exercice de sa profession artisanale, à un artisan remplissant les conditions prévues au Code des impôts directs (art. 23) ;

— Les ventes faites à tous les assujettis à la taxe de 2 % ;

— Les livraisons par un producteur, d'objets ou de produits de sa fabrication, à titre de prime, à l'occasion de ventes de produits non fabriqués par lui ;

— Les ventes aux coopératives de consommation et groupements d'achats.

(*A suivre.*)

Alfred Hot.

ACTUALITÉS

Jean Branas : Chronique méridionale hebdomadaire.
A.-D. : Chronique vinicole girondine.
J. T. : Etat général du vignoble roannais au début de mars 1937.
Michel Flanzy : Chronique œnologique méridionale.
Le projet de loi sur les conventions collectives de production et de vente : Texte adopté par la Chambre.

Chronique méridionale hebdomadaire

La fabrication des bouillies cupriques. — L'emploi des produits cupriques demeure et demeurera encore longtemps le seul procédé de lutte contre le Mildiou de la vigne qui présente une apparente efficacité. Aucun autre moyen n'a été trouvé qui ne sacrifie plus ou moins l'effet fongicide cherché, le prix de revient ou la commodité de l'application et quelquefois le tout ensemble.

Cette faible latitude laissée aux études expérimentales réserve cependant la place d'une foule de recherches et, au contraire de certains qui considèrent avec lassitude l'inévitable monotonie de ces travaux, nous serions tentés d'y trouver un avantage en ce qu'elle oblige à aller jusqu'au fond du problème.

Les études viticoles ont donné de cette manière à la défense des cultures, considérée sur le plan général, des bases constamment mises à contribution, une terminologie éprouvée née chez le praticien, et des arguments assez solides parce que soumis parfois à de très rudes épreuves. En cette matière comme en bien d'autres — pourquoi le cacher ? — la culture de la vigne dirige les efforts entrepris pour toutes les cultures et c'est un guide commode et sûr parce que blanchi sous le harnais.

En viticulture donc, le Mildiou reste justiciable du cuivre, mais c'est un justiciable indiscipliné, peu commode et qui a la vie dure. S'il y avait à faire le départ, parmi les formes d'emploi du cuivre entre les quantités annuellement employées sous la forme de *bouillies cupriques* et sous celle d'*autres produits* (solutions, suspensions ou précipités frais), il apparaîtrait tout de suite que l'importance des premières est au moins cent fois plus grande que celle des secondes. Ceci mesure la part d'attention qui doit être réservée aux unes et aux autres.

Il en est peu qui ignorent ce qu'est approximativement une bouillie cuprique ; encore qu'il n'y ait pas lieu de s'étonner de la fortune de cette expression dans les régions, comme en Languedoc, où tout le monde est peu ou prou viticulteur et parle de vignoble autant que de potins, c'est assurément remarquable ailleurs. Au demeurant, et pour les « nouveaux », nous pourrons dire qu'une bouillie cuprique est le produit complexe des réactions d'eau, de sulfate de cuivre et d'une matière propre à précipiter le cuivre du sulfate, matière qui est dans la plupart des cas ou bien la chaux ou bien le carbonate de soude et quelquefois d'autres corps. Avec la chaux, on obtient une bouillie bordelaise, mal nommée puisqu'il s'agit d'un mélange médocain et avec le carbonate de soude une bouillie bourguignonne. Les autres bouillies cupriques n'ont pas de grands vignobles pour parrains.

La *bouillie bordelaise* est obtenue par le mélange de sulfate de cuivre, d'eau

et de chaux. Le sulfate de cuivre adopté est en gros cristaux ou en neige ; sous cette dernière forme, il est, bien que plus cher d'achat, plus commode d'emploi, car il se dissout plus rapidement dans l'eau. Tous les sulfates du commerce sont vendus à 99-100 % de pureté : ils se valent donc et sont absolument interchangeables.

La chaux qui était autrefois et qui est encore parfois utilisée sous la forme peu commode à manipuler de chaux vive en pierres est devenue d'un emploi facile sous la forme de chaux éteinte, hydratée ou en poudre. Elle est alors plus ou moins riche en chaux, car elle contient du carbonate de chaux résultant d'une mauvaise cuisson et d'un tamisage défectueux ou résultant encore de sa carbonatation par l'anhydride carbonique CO^2 de l'air. Les vieilles chaux qui sont carbonatées, les chaux mal cuites et celles qui sont grossières au point de boucher les jets, les tamis et les crépines des pulvérisateurs doivent être rejetées. La vérification de leur qualité peut être effectuée, du point de vue physique, par l'examen du refus à un tamis de maille déterminée et, du point de vue chimique, par un simple dosage de calcaire. Une idée sommaire mais suffisante de leur valeur peut être acquise par ces moyens.

Les proportions du mélange sont, en pratique, assez variées. Si la teneur en sulfate de cuivre ne s'éloigne guère de 2 % du poids de l'eau mise en œuvre, il est cependant admis que les bouillies bordelaise et bourguignonne sont d'autant plus efficaces qu'elles sont plus riches en cuivre. Il semble difficile de discuter cette opinion, mais il y a tout de même une limite pratique à l'élévation indéfinie de la teneur en cuivre qui est apportée, par le coût croissant de la mixture. La quantité de chaux introduite est aussi variable. Elle est généralement telle que la réaction de la bouillie soit alcaline. 500, 600, 700, parfois 1.000 grammes de chaux hydratée du commerce par kilo de sulfate de cuivre sont des teneurs pratiquement utilisées.

Les produits définitifs de la réaction sont donc assez variables et d'autant plus que les conditions du mélange sont elles-mêmes fort différentes.

Le procédé américain qui consiste à dissoudre les poids voulus de sulfate dans la moitié du volume d'eau, à faire un lait de chaux dans l'autre moitié et à verser simultanément et en agitant le contenu des deux récipients dans un troisième de volume double est de moins en moins en usage.

Le procédé ordinaire, direct, consiste à verser avec les mêmes précautions un lait de chaux concentré dans une solution diluée de sultafe de cuivre. Le procédé ordinaire inverse consiste à faire... le contraire en versant la solution de sulfate de cuivre dans le lait de chaux.

La chaux en poudre peut encore être projetée lentement et en agitant dans la solution de sulfate de cuivre effectuée dans la totalité du volume d'eau.

Tous les procédés se valent qui permettent d'obtenir des précipités légers demeurant longtemps en suspension. Le procédé inverse donne un précipité physiquement différent de ceux qui prennent naissance avec les autres procédés de mélange.

La *bouillie bourguignonne* est obtenue par la précipitation du cuivre du sulfate par le carbonate de soude qui se trouve dans le commerce à 90 % de pureté. Etant entendu que les deux sortes de bouillies ont la même efficacité, l'em-

ploi du carbonate de soude présente certains avantages apparents. On tire fréquemment un argument de son titre constant de pureté : cependant il est hygroscopique et peut gagner assez vite 10 à 30 % de son poids : sa pureté est donc finalement variable.

La teneur de ces bouillies en sulfate de cuivre est encore de 2 % le plus souvent ; le carbonate de soude est introduit dans le milieu à raison de 500 grammes du produit du commerce par kilo de sulfate de cuivre. Dans ces conditions, la bouillie est légèrement acide ou neutre. L'obtention de bouillies bourguignonnes alcalines, plus instables et moins efficaces que les bouillies légèrement acides ou neutres, est formellement à repousser, car elles provoquent de très graves brûlures.

Les procédés de mélange sont identiques à ceux qui ont été décrits pour la fabrication de la bouillie bordelaise. Procédé américain, procédé ordinaire direct mais non inverse, projection du carbonate de soude à la surface de la solution cuprique sont également en usage ; il faut ajouter à ces techniques le mélange préalable à sec des quantités voulues de carbonate de soude et de sulfate de cuivre ; c'est par ce moyen que sont obtenues les bouillies préparées à l'avance du commerce qu'en certaines régions on appelle improprement des poudres. A côté des deux ingrédients de base, elles contiennent souvent un mouillant et presque toujours un colorant bleu destiné à foncer leur couleur. Bien que de valeur assez régulière, ces bouillies du commerce donnent parfois lieu à des mécomptes dont l'étude méritera un jour notre attention.

Telles sont les méthodes qui permettent de fabriquer les bouillies cupriques ordinaires ; elles sont relativement variées et nombreuses et il pourrait être conclu de cette variété même la faible importance des différences qui les séparent. Il y a quelque avantage à s'en persuader, ne serait-ce que pour s'épargner le souci de suivre minutieusement des prescriptions désuètes encore que fort classiques. On y gagnera d'éviter quelques débours inutilement engagés dans la construction de ces monuments que sont habituellement les « sulfatéries » établies dans les vignobles importants. Ces maçonneries blanches et bleues dégradent le paysage et n'accroissent pas l'efficacité des bouillies. Elles compliquent souvent les opérations.

Beaucoup pensent ainsi dont la sulfaterie n'est qu'une simple prise d'eau et pour qui la fabrication des bouillies cupriques est une opération simple aisément réalisable en plein champ au moment de l'application. Ils doivent être les plus sages.

JEAN BRANAS.

Chronique vinicole girondine

Caves coopératives. Le problème de la contenance. — Les coopératives de vinification sont nombreuses dans le Bordelais. Une cinquantaine ont fonctionné l'an dernier. Leur importance est très variable. Rauzan (Entre Deux Mers), la plus importante, compte près de 200 sociétaires, 35.000 hl. de cuves en ciment, 20 pressoirs dont 10 à grandes surfaces, un concentrateur. Un agrandissement est prévu. Par contre, à Plassac (Blayais), 14 viticulteurs ont simplement loué un local dans lequel ont été réunis des cuves en bois, un fouloir égrappoir, une

presse hydraulique, des foudres, demi-muids, barriques, permettant de vinifier et loger 300 à 400 tonneaux chaque année. Entre ces deux extrêmes, on rencontre tous les types.

Actuellement des agrandissements de caves anciennes et des constructions de caves nouvelles sont à l'étude, posant un problème particulièrement important, celui de la contenance. En Bordelais, en effet, plus peut-être encore que dans les autres régions viticoles, la production varie considérablement suivant les années. La récolte de 1934 a été très abondante, mais d'autres n'atteignent que la moitié, le tiers, voire même, dans quelques communes, le dixième de 1934. Quelle contenance donner à une cave coopérative ? Faut-il prévoir le logement de la récolte excédentaire ou simplement celle de l'année moyenne ?

La prudence invite évidemment à envisager le premier cas, donc à prévoir le logement d'une récolte au moins égale à celle de 1934, à prévoir aussi le logement des invendus. On arrive ainsi à une contenance correspondant à bien près de deux fois les apports d'une année moyenne. Mais alors la cave coûte très cher. La plus grande partie du capital provenant d'un emprunt à long terme remboursable par annuités, les amortissements sont lourds en année de récolte moyenne, insupportables en année déficitaire.

D'autre part, si les cuves ne permettent de loger que la récolte moyenne, les amortissements sont moins lourds, mais que fera-t-on des excédents lorsque la récolte sera exceptionnellement abondante ? Devra-t-on laisser aux adhérents le soin, et le souci, de vinifier chez eux une partie de leur récolte ? Cette éventualité ne saurait être envisagée, l'apport total demeurant à la base de la coopération.

Une autre solution est actuellement envisagée en Bordelais : construire des cuves permettant simplement de loger la récolte normale, mais inscrire dans le règlement intérieur une clause obligeant les adhérents, en année excédentaire, à retirer une partie du vin — celle qui ne peut être logée à la cave — au fur et à mesure des nécessités. Chaque coopérateur, au moins pendant les premières années, conserve chez lui une partie de son matériel vinaire, lequel trouvera ainsi son utilisation. Certes, on a ainsi deux sortes de vin : celui logé à la coopérative et vendu par elle, celui logé chez l'adhérent et vendu par lui. On peut aussi prévoir le logement chez quelques coopératives, désignées à l'avance et ayant conservé des foudres.

En l'occurrence, concluons simplement en disant que la question mérite d'être examinée dans chaque cas particulier, la meilleure solution étant bien entendu celle qui permet à chaque coopérateur de tirer le *bénéfice net maximum*, tout en bénéficiant au maximum des commodités de l'organisation coopérative.

Quant aux prix actuels de construction des nouvelles caves... c'est l'inconnu. On s'attend à de sérieuses augmentations. La formule est actuellement la suivante : 100 fr. par hectolitre dont 20 fr. de subvention, 20 fr. de part (versé) et 60 fr. de prêt à long terme. Mais 20 fr. de part par hl. apparaît être un minimum, l'intérêt bien compris des coopérateurs étant de verser le plus possible sous forme de parts afin d'éviter d'avoir à payer chaque année, et surtout en année déficitaire, de lourds amortissements.

A. D.

Etat général du vignoble roannais au début de mars 1937

La production vinicole dans le Roannais en 1936 a été, comme un peu partout, réduite de 40 % par rapport à l'année précédente qui pouvait compter pour une année normale. Cette réduction a été surtout causée par les maladies diverses engendrées par les pluies estivales et automnales. Jamais, dans la région, on n'avait vu une invasion aussi généralisée et aussi intense d'Oïdium, et cela surtout sur les bois. Les pluies persistantes et presque journalières rendaient d'ailleurs les traitements peu actifs. Nous avons observé des vignes où la récolte a été complètement anéantie par le redoutable champignon.

Bien que le Mildiou ait causé pas mal de dégâts, les traitements effectués contre ce fléau ont été plus faciles et plus efficaces que ceux effectués contre l'Oïdium. Il va sans dire que ces deux maladies ont surtout sévi en plaine et à mi-coteaux. Constatons toutefois que les viticulteurs intelligents, prévoyants et laborieux (mais ils ne sont pas nombreux), ont combattu ces deux maladies avec plein succès.

La Cochylis, l'Eudémis et la Pyrale qui semblaient en pleine régression en 33 et 34 (et surtout les deux premières), semblent vouloir reprendre de l'activité et par suite ont causé en 36 pas mal de Pourriture et comme conséquence pas mal de Casse dans les vins.

Jusqu'ici, aucun traitement effectué contre ces trois sortes d'insectes n'a donné de résultats bien tangibles, soit par difficulté d'application, soit qu'ils n'aient pas été généralisés. Aussi a-t-on abandonné tous traitements contre ce fléau qui constitue toujours un gros point noir pour l'avenir.

Aux dégâts précédents sont venus s'ajouter ceux causés par la grêle, peu importants, et ceux causés par les gelées printanières. Là aussi certaines constatations ont été quelque peu décevantes. C'est ainsi que certains viticulteurs, en prévision des gelées de printemps, n'ont taillé que tardivement leurs vignes, quelques jours avant la gelée. Ces vignes ayant pleuré abondamment, l'eau de ruissellement a glissé sur les bourgeons et a causé d'importants dégâts.

Dans de telles conditions, et faute de soleil et de chaleur, la maturité s'est produite dans de très mauvaises conditions. En outre, les vendanges se sont effectuées par temps pluvieux et froid (0 à 10° à certains moments). Résultat de tout ce qui précède : mauvaises fermentations que la plupart des vignerons n'ont pas su corriger et par suite vins défectueux à tous égards. Comme conséquence : ventes nulles ou à peu près.

Vins de 35 complètement épuisés. Au début de la campagne, ces vins, qui se vendaient 50 à 55 fr. l'hecto, sont passés récemment à 250 fr. ! Quant aux nouveaux, quelques très rares ventes au détail ont été effectuées à raison de 150 à 180 fr. l'hecto, non suivant qualité, mais surtout suivant circonstances.

Au point de vue économique, la situation devient chaque jour de plus en plus critique. Jusque-là, notre vignoble trouvait facilement la vente de ses vins dans nos importantes agglomérations de la Loire et de l'Allier, soit par ventes en gros, soit par ventes au détail (1, 2, 4 ou 10 hectos). Une sorte d'entente plus ou moins tacite entre les marchands de vins en gros a éloigné de la région cette clientèle de détail sous prétexte que nos viticulteurs vendaient le même

prix au détail qu'en gros et que dans ces conditions, ils ne pouvaient plus acheter de vins dans le Roannais.

D'autre part, vu l'augmentation des cours et les facilités offertes par les marchands de vins en gros et la faiblesse des vins de 36, le consommateur déserte de plus en plus le vignoble. Il y a là un problème qui ne paraît partiellement soluble que par l'établissement de caves coopératives, difficiles à organiser par suite : 1° du manque de direction offrant toute confiance aux associés ; et 2° par suite de l'esprit égoïste et particulariste de la population intéressée.

Il convient d'observer que si toutes les calamités qui se sont abattues sur le vignoble en 36 n'avaient pas existé, la récolte aurait correspondu à une année grosse productrice de vin dans la région.

Que pronostiquer pour 1937 ? Rien de bon. En effet : 1° les gelées précoces automnales ont fait tomber les feuilles de vignes avant maturité, par suite faibles prévisions de matières dans les bourgeons ;

2° Mauvais aoûtement des sarments par suite de l'Oïdium et du Mildiou ;

3° Souffrance à l'automne de la vigne dans son système radiculaire. Et enfin

4° Le beau temps de décembre, janvier et début de février a eu pour effet un départ prématuré de la sève qui ne paraît pas profitable à la vigne, et cela sans escompter les chances de gelées.

Dans les conditions actuelles, quel est l'avenir réservé au vignoble ? Pas brillant assurément, et il ne pourra que continuer à se dépeupler par suite de la difficulté de main-d'œuvre sous toutes ses formes. La jeune génération ne veut plus cultiver le sol et à chaque instant on enregistre de nouveaux départs pour la ville, le fonctionnarisme ou l'usine où l'on travaille beaucoup moins et surtout moins de temps, en gagnant beaucoup plus, apparemment tout au moins, et surtout où l'on s'amuse davantage en s'alcoolisant un peu plus par suite du temps de liberté laissé par toutes les nouvelles lois dites « sociales ». Dans de telles conditions, la campagne nourricière de la ville verra fatalement sa production diminuer, et il est à craindre que ce soit au profit de l'étranger.

Au lieu de porter atteinte à la volonté de travail, ne ferait-on pas mieux, par des moyens appropriés, de chercher à faire aimer le travail et l'économie par les jeunes générations, au lieu de tant les pousser vers les *loisirs* et les sports ? Nous avons connu un vieil instituteur qui nous disait : « Je fais mon possible pour « instruire les jeunes gens qui me sont confiés, mais je m'applique surtout à « leur inculquer l'amour du travail et de l'économie et quand j'ai le bonheur « d'y avoir réussi, j'estime que la partie importante de ma tâche est accom- « plie, car un enfant qui aime le travail est à moitié sauvé. »

J. T.

Chronique œnologique méridionale

Clarification des vins. Filtration. — Le collage bien exécuté, grâce au choix judicieux d'une colle et de la technique opératoire, donne généralement de bons résultats. Mais il est des cas où ce mode de clarification est en défaut. Les vins sucrés, visqueux se collent difficilement. En période de perturbation thermique et barométrique avec grosses variations de température ou de pression, la prise et la chute de colle sont défavorablement gênées.

Enfin le collage a un inconvénient général. L'opération est longue. Avec la capacité de nos cuves ou foudres, il faut compter 8 jours environ. Si le vin a une forte viscosité — si le vent n'est pas favorable — non seulement ce délai de 8 jours est sérieusement augmenté, mais le collage s'effectue alors dans de bien mauvaises conditions. Le liquide n'est pas parfaitement clarifié. Or, il arrive parfois que la clarification réclame une grande vitesse d'exécution. Par exemple, lorsque le vin apparaît en puissance de tourne, au moment des chaleurs. En 48 heures, le vin — auparavant excellent — peut ne plus être marchand. Ces microorganismes indésirables doivent être éliminés sans délai.

Aussi de nombreux praticiens préfèrent-ils au collage quel qu'il soit, la filtration convenablement exécutée. C'est en examinant cette opération que nous apprécierons la valeur de cette prédilection.

La filtration, comme le collage, n'est pas une opération simple. On voit bien d'un côté de la paroi filtrante le liquide trouble ; de l'autre le liquide clarifié. On voit encore tous les corpuscules, causes du trouble ou du louche, retenus sur la paroi du filtre du côté de l'arrivée du liquide. Mais il ne faut pas croire que cette séparation des éléments solides est due seulement aux seules différences de dimension entre ces corpuscules et les pores de la paroi filtrante utilisée. Cela est seulement vrai pour les corpuscules dont les dimensions sont supérieures à celles des pores. Mais en même temps que ces corpuscules, d'autres éléments de dimension plus réduite encore que celle des pores sont retenus grâce à un phénomène physique bien précieux.

Les pores de la matière filtrante constituent autant de canaux capillaires où jouent remarquablement certaines forces bien étudiées à présent. Ici encore les corpuscules sont attirés et retenus par les parois de ces canaux où s'écoule le liquide en traitement. Mais cette rétention joue aussi pour le liquide. Cette force est d'autant plus intense, que les pores sont étroits ; et la résistance du filtre au passage du liquide est provoquée d'abord par cette adhérence.

Cette résistance croît avec la durée de la filtration, car les impuretés adhérentes réduisent d'autant la section libre des pores. Les canaux se colmatent, puis la surface. Si le dépôt est constitué de corpuscules trop ténus, le liquide ne peut plus naturellement traverser les pores. Pour vaincre la résistance, on peut alors le faire pénétrer *par pression*. C'est la filtration sous pression.

C'est grâce à cette force attractive des parois que la plupart des microorganismes sont retenus par le filtre. Ils sont, pour ainsi dire, *happés*. Mais, ici encore, après un certain temps, lorsque le colmatage des canaux sera très avancé, les microorganismes les plus ténus, insuffisamment retenus, passeront à travers les mailles. Un nettoyage s'impose, alors que la pression exagérerait le mal.

De même que pour le collage, le praticien peut hésiter entre plusieurs systèmes de filtres et techniques. Ici encore, il dispose d'une gamme de filtres tous répondant à un usage déterminé. Si nous classons les filtres d'après la nature du tissu filtrant — et cette classification nous paraît la meilleure — on distingue : les filtres à manche, les filtres à pâte, les filtres à porcelaine poreuse.

Les *filtres à manche* — véritables sacs — sont généralement en coton croisé et ne fonctionnent qu'après avoir subi un encollage approprié (terre d'infusoire par exemple). Cet encollage s'impose parce que les mailles de tissus sont bien

trop grandes par rapport aux dimensions des corpuscules à retenir. Etoffe souple, mailles régulières sont des qualités primordiales à rechercher. Mais ces filtres ont généralement un gros inconvénient. Ils doivent être nettoyés à chaque arrêt de filtration. Il est vrai que les industriels s'ingénient à perfectionner sans cesse leur matériel et à réduire peu à peu ces inconvénients.

Les *filtres à pâte* ont une paroi filtrante formée chaque fois par l'opérateur au moyen de pâte de cellulose, de papier ou d'amiante, sur une grille épousant la surface filtrante maximum qui reste très faible dans ce genre d'appareil. L'opérateur peut ainsi faire varier la section et la longueur des pores ou canaux capillaires. Ici l'encollage est rendu inutile et la pression est plus nuisible qu'utile au rendement. Ces filtres donnent de bons résultats ; la limpidité est rapidement obtenue. Mais il faut se garder de les utiliser pour des vins trop chargés ou trop visqueux. Ils conviennent bien mieux au dépouillement des vins simplement louches. Et avec juste raison, on a dit qu'ils étaient plutôt des filtres *finisseurs* que des filtres *dégrossisseurs*, ce dernier caractère étant réservé aux filtres à manche. Certains appareils assez nouveaux réussissent, grâce à la ténuité des pores et à la nature des matériaux, une filtration stérilisante.

Les filtres à *porcelaine* poreuse donnent un rendement convenable sous de fortes pressions et à la condition de multiplier le nombre d'éléments filtrants. Leur nettoyage est laborieux et leur encrassement rapide. En bon état de marche, ils réussissent parfaitement une filtration stérilisante.

Les caractères distinctifs de ces trois grandes catégories de filtres montrent que les filtres à manche, qui sont à grande surface filtrante, se recommandent pour hâter le dépouillement naturel du vin, car les corpuscules à arrêter sont gros et abondants. Mais un vin malade, cassant ou souillé par des microorganismes, réclamera les filtres à pâte ou à bougies minérales.

MICHEL FLANZY.

Le projet de loi sur les conventions collectives de production et de vente
Texte adopté par la Chambre

SECTION I

De la nature et de la validité de la convention

ARTICLE PREMIER. — La convention collective de production et de vente est un contrat relatif aux conditions de vente, conclu, d'une part, entre les représentants de toutes coopératives ou unions de coopératives de production agricole ou de syndicats ou d'unions de syndicats agricoles et, d'autre part, les représentants de tous groupements d'industriels ou de commerçants contractant à titre personnel ou même un seul industriel ou commerçant, ou des coopératives de consommation ou leurs unions.

Les coopératives agricoles ou leurs unions, existant dans les départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle, régies par la loi locale du 1er mai 1889, modifiée par arrêté du 20 mai 1893, sont considérées comme coopératives au sens de la présente loi.

ART. 2. — Les représentants de chacun des groupements mentionnés à l'ar-

ticle premier peuvent contracter au nom de la collectivité, en vertu soit de dispositions législatives ou réglementaires, soit des stipulations statutaires de ce groupement, soit d'une délibération spéciale du groupement prise en assemblée générale, soit de mandats spéciaux et écrits qui leur sont donnés individuellement par les adhérents de ce groupement.

Les délégations ainsi données seront dispensées de tous droits de timbre et d'enregistrement.

Un décret du ministre de l'Agriculture déterminera dans quelles conditions les syndicats agricoles et leurs unions seront habilités à conclure des conventions collectives de vente, notamment en ce qui concerne les pouvoirs des délégués de ces organisations, le contrôle auquel elles devront se soumettre, l'engagement des adhérents.

Il en sera de même pour les groupements d'industriels ou commerçants.

Art. 3. — La convention collective de production et de vente doit être écrite, à peine de nullité. Elle stipulera obligatoirement les sanctions et les amendes à prévoir en cas d'infraction par l'une ou l'autre partie des contractants.

Elle n'est applicable qu'à partir du jour qui suit celui de son dépôt au greffe du tribunal civil du lieu où elle a été passée et du tribunal du chef-lieu de tout département où elle doit être appliquée. Ces dépôts ont lieu aux soins de la partie la plus diligente, à frais communs.

Copie de la convention doit être adressée dans le délai d'un mois du premier dépôt au ministre de l'Agriculture et aux présidents des chambres départementales d'agriculture intéressées.

Section II

De la durée de la convention

Art. 4. — La convention collective de production et de vente doit être conclue pour une durée déterminée qui ne peut être inférieure à une année ni supérieure à trois années.

Art. 5. — A défaut de stipulation contraire et si elle n'est pas dénoncée dans un délai qui devra être prévu au contrat, la convention collective de production et de vente qui arrive à expiration est prorogée par tacite reconduction pour la durée d'une année ; les intéressés peuvent indéfiniment renouveler cette prorogation.

Section III

Des adhésions et des renonciations à la convention

Art. 6. — Sont liés par la convention collective de production et de vente :

1° Les industriels, commerçants, coopératives de consommation qui auront signé cette convention ;

2° Ceux qui, au moment où la convention est conclue, sont membres d'un syndicat agricole ou d'un groupement d'industriels ou commerçants, partie à la convention qui auront satisfait aux conditions fixées par le décret prévu à l'article 2 ;

3° Les membres des coopératives agricoles et de leurs unions dans les conditions prévues par les statuts desdites sociétés.

Les mêmes règles seront appliquées aux membres d'un groupement adhérant ultérieurement à la convention et à ceux qui, postérieurement au dépôt de la convention, entrent dans un groupement partie à cette convention.

ART. 7. — Toutes coopératives et unions de coopératives de producteurs agricoles et tous syndicats et unions de syndicats agricoles ou tous groupements d'industriels ou de commerçants ou tout industriel ou commerçant non groupé ou tout producteur agricole non groupé dont l'exploitation est située dans le cadre des groupements agricoles adhérents qui ne sont pas parties à la convention collective de production et de vente peuvent adhérer ultérieurement avec le consentement des parties contractantes.

Cette adhésion n'est valable qu'à partir du jour qui suit celui de sa notification, ainsi que de celle du consentement des parties aux greffes du tribunal ou des tribunaux civils où le dépôt a été effectué en vertu du paragraphe 2 de l'article 3.

Copie de la notification d'adhésion et de la notification du consentement des parties doit être adressée, dans le délai d'un mois à dater de la dernière notification du consentement des parties, au ministère de l'Agriculture et aux présidents des chambres départementales d'agriculture intéressées.

Tous les actes de notification prévus par la présente loi se feront par simple lettre recommandée avec avis de réception.

SECTION IV

Extension obligatoire de la convention collective

ART. 8. — A la demande de l'une ou l'autre des parties contractantes, lorsque les résultats de la consultation prévue à l'article 9 feront apparaître que la convention collective reçoit l'approbation des deux tiers des producteurs et des industriels et commerçants ayant formulé leur avis et représentant au minimum la moitié de la production agricole comprise dans le champ d'application de la convention, les dispositions de la convention collective visée par les articles précédents ou l'une quelconque ou plusieurs de ces dispositions peuvent, par arrêté du ministre de l'Agriculture et du ministre du Commerce, être rendues obligatoires pour tous les producteurs de tous syndicats et unions de syndicats de producteurs, toutes les coopératives de producteurs et unions de coopératives de producteurs, pour tous les industriels ou commerçants ou groupements d'industriels ou de commerçants des branches de production agricole intéressées et des régions comprises dans le champ d'application de la convention ou de conventions similaires ou de toute région voisine où cette obligation pourra apparaître comme nécessaire au bon fonctionnement de la convention.

Cette extension des effets et des sanctions de la convention collective est faite pour la durée et aux conditions prévues par ladite convention.

Toutes clauses contraires des autres conventions en vigueur à la date de l'arrêté sont, à compter de cette date, résiliées de plein droit dans la mesure où elles sont en contradiction avec la convention collective dont il s'agit.

(A suivre.)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° 1/2, 165 fr. et au-dessus; 10°, 170 fr, et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 175 fr. Vin blanc supérieur, 195 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 200 fr. et au-dessus; 10°, 210 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, 225 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 240 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 490 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 530 fr.; Picolo, 600 fr.; Bordeaux rouge vieux, 900 fr.; Bordeaux blanc vieux, 900 fr.; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

BORDEAUX. — Vins rouges 1935, 1ers crus : Médoc, de 6.000 à 8.000 fr. ; 2es crus, de 3.400 à 3.800 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 2.800 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.600 à 3.000 fr. ; Paysans, 1.800 à 2.000 fr. – Vins rouges 1934 : 1ers crus, Médoc, de 15.500 à 17 000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 8.000 ; 2es crus, 4.200 à 5.000 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.000 à 2 500 fr. — Vins blancs 1934 : 1ers Graves supérieurs, de 3.500 à 4,500 fr. ; Graves, 3.200 à 4.200 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 300 à 425 fr. ; Mâconnais, 250 à 300 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 420 à 475 fr. ; Blancs Mâcon, 1res côtes, 500 à 600 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 300 à 375 lr. Vins blancs de Blois. 250 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr.; Blancs, » fr. » à » fr. »; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 fr.; Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Vins de 1936 : Muscadet, de 650 à 700 fr.; Gros plants, 300 à 400 fr. la barrique de 225 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 12 fr. 75 à 13 fr. 25 le degré. Blancs de blancs, 12 fr. à 13 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (8 mars 1937). — Cote officielle :* Aramon et Blanc de Blanc, 15 fr. » à 15 fr. 25 ; Montagne, 8°5 à 10°, 14 fr. » à 14 fr. 75 ; Clairettes, 15 fr. » à 16 fr. »; Costières, 14 fr. 50 à 15 fr. »; Rosés, 15 fr. » à 15 fr. 50; Vins de Café, 16 fr. » à 17 fr. ».

Montpellier (9 mars). — Vins rouges 1936, 14 fr. » à 14 fr. 75. Blanc de blanc, » fr. » à » fr. ». Rosés, 15 fr. » à 16 fr. »; Vins de Café, 16 fr. à 16 fr. 50. Pas d'affaires signalées.

Béziers (5 mars). — Récolte 1936 : Rouges, 14 fr. 50 à 15 fr. ». Rosés, » fr. » à » fr. ». Blancs, » fr. » à » fr. ». Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Minervois (6 mars). — Marché d'Olonzac, 14 fr. 50 à 15 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (6 mars). — Vins rouges 8°5 à 11°, 14 fr. 25 à 14 fr. 75.

Carcassonne (6 mars). — Vins rouges 8° à 11°, de 14 fr. 25 à 15 fr. ».

Narbonne (7 mars). — Vins rouges de 14 fr. » à 15 fr. 25.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 143 fr. le quintal, orges, 115 fr. à 120 fr. ; escourgeons, 108 fr. à 112 ; maïs, 100 fr. à 105 fr. ; seigle, 118 fr. » à 122 fr. » ; sarrasin, 103 fr. à 106 fr. ; avoine, 113 fr. » à 115 fr. ». — Sons, 45 à 49 fr. — Recoupettes, 47 à 50 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 65 à 100 fr., saucisse rouge, de 65 à 95 fr. ; Sterling, 55 à 60 fr. ; Nouvelles d'Algérie, 120 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 135 fr. à 175 fr. ; paille d'avoine, de 150 fr à 190 fr. ; paille de seigle, 135 à 175 fr. ; luzerne, 155 fr. à 235 fr. ; foin, 155 fr. à 235 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 500 à 700 fr. ; féveroles, de 64 fr. à 66 fr. ; sainfoin, 160 fr. à 165 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant, les 100 kgs, 90 fr. ; supérieur, 92 fr. ; d'arachides rufisques extra blancs surazotés, 92 fr. ; de palmistes, 58 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 234 fr. » à 235 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 3 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 7 fr. à 14 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 8 fr. » à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 30 à 12 fr. 30.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 75 à 100 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (riche), 14 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %. 80 fr. 20 ; chlorure de potassium 49 % 59 fr. ». — *Engrais azotés :* Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 13,5 % d'azote de 87 fr. » à 92 fr. 50 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 75 fr. 50 à 78 fr. 50 les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 85 fr. 50 à 90 fr. 50. — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral, (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique) 42 fr. 50. - **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 99 fr. 50 à 104 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 12 fr. 50 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. » l'unité.

Soufres : Sublimé, 113 fr. » ; trituré, 94 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 275 à 280 fr. les 100 kgs ; neige, 238 fr. 50 ; **Verdet**, 575 à 600 fr. les 100 kgs franco gare, prix de gros. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** 1/2 éteinte, 62 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 90 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 75 fr. par 10 tonnes. — **Soude Solvay**, 98/100 % ; 48 fr. 25 les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux**. Dose d'emploi : 500 grs par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kilos. — **Bouillie cuprique** 60 % = 310 à 330 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges, 380 à 550 fr. — Mandarines, 600 à 900 fr. — Poires de choix, 1.000 à 1.200 fr. : communes, 80 à 140 fr. — Pommes choix, 300 à 650 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Dattes, 350 à 600 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Noix, 400 à 500 fr. — Marrons d'Italie, 120 à 260 fr. — Choux de Bruxelles, 50 à 120 fr. — Artichauts, 75 à 125 fr. — Choux-fleurs, 75 à 215 fr. — Oseille, 80 à 120 fr. — Epinards, 70 à 120 fr. — Tomates, 600 à 750 fr. — Oignons, 40 à 80 fr. — Poireaux, 100 à 150 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 25 à 50 fr. le 100. — Endives, 150 à 200 fr. — Haricots verts, 1.000 à 2.000 fr. — Carottes nouvelles, 130 à 150 fr. — Crosnes, 450 à 550 fr. — Asperges, 1.000 à 1.800 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.